

# HEINNER

**APARAT DE GĂTIT „SLOW COOKER”**

**Model: HSCK-C57IXBK**



- Aparat de gătit tip „Slow Cooker”
- Putere maximă: 185-220W

[www.heinner.com](http://www.heinner.com)

Vă mulțumim pentru alegerea acestui produs!

## I. INTRODUCERE

**Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.**

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni, înainte de instalare și utilizare.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Aparat de gătit tip „Slow Cooker”
- Manual de instrucțiuni
- Certificat de garanție

### III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele instrucțiuni:

1. Citiți toate instrucțiunile.
  2. Acest aparat este destinat numai uzului casnic. Nu utilizați aparatul în aer liber.
  3. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
  4. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
  5. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
  6. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
  7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
  8. Vă rugăm să opriți aparatul și să îl deconectați de la sursa de alimentare înainte de efectuarea operațiilor de curățare sau întreținere și înainte de mutarea aparatului sau în cazul în care nu este utilizat.
  9. Nu lăsați cablul electric să atârne pe marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
  10. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
  11. Este necesar să acționați cu prudență deosebită atunci când transportați un aparat care conține alimente fierbinți, apă sau alte lichide fierbinți.
  12. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
  13. Pentru a evita opărirea, ridicați capacul, deschideți-l cu grijă și lăsați apa să se scurgă în vasul aparatului.
  14. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, rotiți selectorul la poziția OFF și scoateți ștecărul din priză.
  15. Recipientele sunt destinate utilizării numai cu acest aparat. Acestea nu pot fi utilizate direct pe mașina de gătit. Nu așezați un recipient fierbinte pe o suprafață umedă sau rece. Nu utilizați recipiente fisurate.
  16. Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide.
  17. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
  18. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării, suprafețele aparatului pot deveni fierbinți.
19. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau aparatul în apă sau alte lichide.
  20. După utilizare, suprafața elementului de încălzire rămâne fierbinte. Vă rugăm să nu o atingeți.

## IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Capac
2. Vas de gătit detașabil
3. Panou de comandă
4. Carcasa aparatului de gătit
5. Afișaj LED
6. Butonul „Cooking Mode” (pentru selectarea modului de preparare)
7. Indicatoare luminoase
8. Buton STOP
9. Butonul „Cooking Time” (pentru selectarea duratei de preparare)

## V. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### INFORMAȚII DESPRE PREPARAREA CU UN APARAT DE GĂTIT TIP „SLOW COOKER”

Datorită construcției unice a elementului de încălzire, temperaturilor scăzute și duratelor lungi de preparare, prepararea lentă nu poate fi comparată cu prepararea la cuptor sau la tigaie. Prepararea lentă se efectuează la o temperatură scăzută, chiar sub punctul de fierbere. Dat fiind faptul că lichidele nu fierb, nu se produc aburi și evaporarea nu are loc, alimentele nu se lipesc și nu este nevoie să amestecați în vasul de gătit. De asemenea, prepararea lentă vă permite să alegeți în vederea preparării și bucăți de carne mai ieftină, păstrându-se totodată aromele și substanțele nutritive.

- La setarea LOW, aparatul de gătit poate funcționa toată ziua și toată noaptea, dacă este necesar.
- La setarea HIGH, aparatul prepară în mare măsură alimentele ca o oală pusă pe aragaz și acoperită. Alimentele vor fi preparate în jumătate din timpul necesar pentru prepararea la setarea LOW.

#### Pregătirea rețetei

Pregătiți de cu seară o rețetă în vasul ceramic detașabil, apoi puneți în frigider vasul acoperit. Când doriți să gătiți, puneți vasul ceramic în aparatul de gătit.

**Important:** Vasul de gătit al aparatului este din ceramică și, la fel ca în cazul altor vase din ceramică fină, acesta nu va rezista șocului provocat de schimbările bruște de temperatură. Nu puneți în vas alimente congelate sau foarte reci și nu depozitați vasul în frigider dacă acesta a fost preîncălzit sau dacă este fierbinte. Vasul ceramic nu este potrivit pentru depozitarea alimentelor în congelator.

#### Tăierea legumelor

O caracteristică neobișnuită a gătitului lent este faptul că majoritatea legumelor - în funcție de cât de proaspete sunt - se gătesc mai lent decât majoritatea cărnurilor. Majoritatea legumelor trebuie tăiate în bucăți mici sau cel puțin în sferturi și așezate pe fundul vasului de gătit sau pe părțile laterale ale fundului vasului. Morcovii trebuie curățați și acoperiți complet cu lichid în vasul de gătit.

#### Condimentarea mâncărilor

Carnea împrumută aromele de la legumele împreună cu care este preparată. Acest lucru poate duce la obținerea unor mâncăruri mai aromate decât cele preparate obișnuit. Puteți reduce cantitățile de legume, cum ar fi ceapa și morcovii, pentru a obține gustul dorit. Același lucru este valabil și în cazul condimentelor proaspete; cu ajutorul acestui aparat de gătit, puteți obține mâncăruri extraordinare, chiar dacă nu utilizați multe condimente. Înainte de preparare, carnea, în special cea tăiată în cuburi pentru tocană, dacă nu este rumenită în prealabil, trebuie curățată și ștearsă cu grijă, pentru îndepărtarea particulelor care sunt eliminate în mod normal în timpul rumenirii, în vederea păstrării aromelor.

#### Duratele de preparare

În timpul utilizării acestui aparat de gătit, altitudinea, umiditatea ridicată și ușoarele fluctuații de tensiune pot influența duratele de preparare. Lăsați aparatul să pregătească alimentele pe durate lungi; este aproape imposibil ca mâncarea să se ardă. În timpul preparării la setarea LOW, este rareori necesar să amestecați în mâncare. În timpul preparării la setarea HIGH, poate fi necesar să amestecați din când în când în mâncare, acest lucru contribuind la distribuirea uniformă a aromelor în ingrediente.

De asemenea, este posibil să fie necesară adăugarea de lichid, deoarece alimentele fierb în cazul preparării la setarea HIGH. Asigurați-vă că aparatul de gătit nu a fost preîncălzit. Majoritatea rețetelor, inclusiv cele prezentate în acest manual, necesită durate de preparare de la 8 la 10 ore. Cu timpul, veți învăța să utilizați durate de preparare mai lungi sau mai scurte, în funcție de rețetă. Dacă alimentele sunt preparate mai mult decât doriți sau dacă se produce prea mult lichid, acest lucru este cauzat de faptul că nu ați îndepărtat suficient grăsimea în exces de pe carne sau ați adăugat prea mult lichid, deoarece conținutul de lichid al cărnii și legumelor variază de la caz la caz. Cantitatea de lichid în exces poate fi redusă prin scoaterea capacului și punerea în funcțiune a aparatului de gătit la setarea HIGH timp de aproximativ 45 de minute.

#### **Sfaturi pentru utilizarea rețetelor standard în aparatul de gătit**

Urmând sfaturile de mai jos, puteți prepara rețetele favorite în aparatul de gătit:

- Dacă folosiți lapte proaspăt sau iaurt, adăugați-le în aparatul de gătit în ultimele 2 ore de preparare. Laptele evaporat poate fi adăugat la începutul preparării.
- Orezul, tăiței și pastele nu sunt potrivite pentru preparare îndelungată.
- Vinul poate aroma și frăgezi suplimentar carnea. Înlocuiți o parte din apă cu vin pentru o aromă mai intensă.
- Ierburile aromatice întregi sunt cele mai potrivite pentru preparare îndelungată în aparatul de gătit, dar cantitatea din rețeta standard trebuie redusă cu un sfert.
- În timpul preparării alimentelor cu acest aparat de gătit, evaporarea are loc la un nivel foarte scăzut. Astfel, cantitatea de lichid necesară în cazul preparării rețetelor standard poate fi înjumătățită. În cazul în care observați că mâncarea conține foarte mult lichid, scoateți capacul și lăsați aparatul de gătit să funcționeze la setarea HIGH timp de 30-45 de minute.
- Pentru rețetele obișnuite, duratele de preparare trebuie crescute considerabil atunci când preparați alimentele în acest aparat de gătit.  
De exemplu, alimentele care se prepară în mod obișnuit în 30 de minute, se prepară în 4-5 ore atunci când aparatul este utilizat la setarea LOW.  
Rețetele care necesită 1 oră de preparare obișnuită se prepară în 6-8 ore atunci când aparatul este utilizat la setarea LOW.  
Alimentele care se prepară în mod obișnuit în 1-3 ore, se prepară în 8-12 ore atunci când aparatul este utilizat la setarea LOW.
- În lipsa rumenirii, este posibil ca anumite tipuri de carne să își piardă aromele și să aibă un aspect neapetisant în urma preparării cu acest aparat de gătit.

**Înainte de prima utilizare**

1. Deschideți cutia produsului și scoateți din aceasta toate componentele și materialele de ambalaj.
2. NU conectați ștecărul la sursa de alimentare înainte de a citi aceste instrucțiuni.
3. Spălați vasul de gătit detașabil și capacul în apă caldă cu săpun. Clătiți și ștergeți bine componentele.
4. Așezați aparatul de gătit pe o suprafață dreaptă și uscată. Puneți vasul de gătit detașabil în aparatul de gătit și adăugați în vas 500 ml de apă.
5. Puneți capacul vasului, conectați ștecărul la sursa de alimentare, urmați instrucțiunile din secțiunea „Utilizarea aparatului de gătit” și lăsați aparatul să funcționeze la setarea HIGH timp de 30 de minute.
6. După trecerea celor 30 de minute, scoateți ștecărul din priză, lăsați aparatul să se răcească, apoi scoateți vasul de gătit detașabil și aruncați apa.
7. Clătiți vasul de gătit detașabil și capacul. Ștergeți-le bine și puneți-le înapoi în aparatul de gătit.

**NOTĂ:** NU utilizați detergenți puternici sau substanțe abrazive pentru curățarea componentelor acestui aparat. NU introduceți baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide.

**Utilizarea aparatului de gătit**

Pentru a preveni deteriorarea vasului:

1. Manevrați întotdeauna vasul cu grijă, deoarece vasele din ceramică sunt fragile.
2. Utilizați întotdeauna mănuși în timpul manevrării vaselor fierbinți.
3. NU așezați vasul ceramic pe blatul de bucătărie, ci utilizați un suport termorezistent.
4. NU puneți vasul ceramic sau capacul acestuia în chiuvetă sau pe suprafețe reci și umede.
5. NU utilizați vasul ceramic pentru a face floricele de porumb, caramel sau glazuri.
6. NU utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți de sârmă sau obiecte care ar putea zgâria vasul sau capacul.
7. Nu încercați să reparați și nu utilizați componentele în cazul în care sunt ciobite, crăpate sau sparte.
8. Nu utilizați capacul din sticlă în niciun tip de cuptor. Capacul din sticlă și vasul ceramic pot fi spălate în mașina de spălat vase și pot fi utilizate pentru depozitarea alimentelor în frigider sau congelator.
9. Utilizați numai ustensile din lemn sau din plastic, deoarece ustensilele din metal pot zgâria ceramica sau pot lăsa urme pe aceasta.
10. Nu lăsați vasul din ceramică să stea în apă pentru o perioadă îndelungată, deoarece încălzirea vasului după ce este îmbibat cu apă poate duce la fisurarea suprafeței acestuia.
11. NU supuneți vasul la schimbări bruște de temperatură, cum ar fi prin mutarea acestuia din frigider direct în cuptor sau prin introducerea acestuia în apă atunci când este fierbinte.
12. Nu umpleți vasul până la margine.
13. NU puneți apă rece într-un vas ceramic fierbinte.
14. NU puneți vasul în contact direct cu surse de căldură, cum ar fi pe un arzător sau pe un grătar.
15. NU încălziți vasul atunci când este gol

Acest aparat de gătit are un volum total de 5,7 litri, inclusiv capacitatea capacului (în care au loc ingredientele solide care depășesc marginea vasului detașabil). Lăsați un spațiu de cel puțin 0,5 cm între marginea vasului detașabil și nivelul la care ajunge lichidul din vas. Cantitatea maximă de ingrediente lichide/alimente care poate fi utilizată în acest aparat de gătit este de 4,5 litri.

1. Curățați bine componentele aparatului înainte de utilizare.
2. Puneți carcasa aparatului pe o suprafață stabilă, dreaptă și termorezistentă, departe de suprafețe care ar putea fi deteriorate de aburi.
3. După consultarea informațiilor cu privire la siguranța alimentelor și recomandările generale privind prepararea, puneți ingredientele în vasul de gătit detașabil. Încălziți lichidele precum apa sau supa înainte de a le introduce în vas și nu umpleți vasul până la margine.
4. Acoperiți vasul cu capacul din sticlă și puneți-l în carcasa aparatului de gătit.
5. Desfășurați complet cablul, introduceți ștecărul în priză și porniți aparatul. Afișajul se va aprinde, iar pictograma „----” va fi afișată intermitent pe ecran. Pentru siguranța dumneavoastră, nu lăsați cablul să atârne.
6. Apăsăți pe butonul COOK MODE pentru selectarea modului de preparare (LOW, MEDIUM, HIGH sau WARM) dorit. După trei secunde, indicatorul luminos aferent modului de preparare selectat se va aprinde, iar durata de preparare implicită de 6 ore va fi afișată intermitent pe ecran.  
Apăsăți O DATĂ pe butonul COOK MODE pentru selectarea setării LOW, DE DOUĂ ORI pentru selectarea setării MEDIUM, de TREI ORI pentru selectarea setării HIGH și de PATRU ORI pentru selectarea setării WARM.
7. Apăsăți repetat pe butonul COOK TIME pentru selectarea duratei de preparare. Fiecare apăsare a butonului crește durata cu câte 30 de minute, până la o durată maximă de 10 ore. După atingerea pragului de 10 ore, durata afișată va fi de 30 de minute.
8. Aparatul de gătit este setat, iar temporizatorul începe numărătoarea inversă.
9. După finalizarea preparării, aparatul de gătit comută automat la funcția de încălzire, pentru a menține temperatura alimentelor gătite. Durata implicită de menținere a temperaturii este de 6 ore și va fi afișată pe ecran după scurt timp. Pentru selectarea altor durate de încălzire, apăsați repetat pe butonul COOK TIME. Fiecare apăsare a butonului crește durata cu câte 30 de minute, până la o durată maximă de 10 ore. După atingerea pragului de 10 ore, durata afișată va fi de 30 de minute.
10. După expirarea duratei setate pentru încălzire, aparatul de gătit se oprește automat, indicatoarele luminoase se sting, iar ecranul afișează pictograma „-----”.
11. Pentru a opri aparatul de gătit în orice moment, apăsați pe butonul STOP.
12. Dacă doriți să consumați imediat preparatele și nu este necesară păstrarea temperaturii alimentelor, opriți aparatul și deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.

**NOTE:**

- Dacă durata de preparare permite, selectați mai degrabă setarea HIGH în locul setărilor MEDIUM sau LOW.
- Prepararea alimentelor la setarea HIGH necesită mai puțin timp decât prepararea la setarea LOW.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate, umpleți cu ingrediente vasul de gătit cel puțin pe jumătate.



Prepararea lentă permite păstrarea suculenței alimentelor într-o măsură mai mare decât în cazul preparării normale. Aceasta duce la creșterea volumului de lichid rezultat în urma preparării și la subțierea sosului. Astfel, se recomandă ca sosurile preparate inițial să fie mai groase decât în mod normal. Pentru îngroșarea sosului, ingredientele pentru soté pot fi tăvălite în prealabil în făină condimentată.

Evitați ridicarea capacul din sticlă în timpul procesului de preparare, deoarece acest lucru afectează etanșeitatea vasului și mărește durata procesului de preparare.

Legumele, cum ar fi morcovii, cartofii și napii, necesită preparare mai îndelungată decât multe tipuri de carne și trebuie să fie tăiate bucăți foarte mici. Puneți-le pe fundul vasului sau în zonele laterale ale fundului vasului și acoperiți-le cu lichid.

## VI. DURATE DE PREPARARE APROXIMATIVE

Duratele de preparare menționate în tabelul de mai jos sunt aproximative. Pentru rețete, tehnici și durate de preparare specifice, consultați informațiile din cărțile de bucate dedicate preparării cu acest tip de aparat de gătit. Rumenirea cărnii anterior introducerii acesteia în aparatul de gătit poate reduce duratele de preparare.

	Cantitatea finală (aproximativă)	Durate de preparare aproximative (ore)		
		Setarea „LOW”	Setarea „MED”	Setarea „HIGH”
Supă de pui (preparată cu aprox. 1 kg carne de pui tăiată cubulețe)	2 ½ - 3 litri	8-10	7-9	6-8
Supă de mazăre	2 ½ - 3 litri	8-10	5-7	4-6
Supă minestrone	1 ½ - 2 litri	8-9	7-8	5-6
Tocăniță de vită (preparată cu aprox. 500 g carne de vită tăiată cubulețe):	1 litru	8-10	7-8	6-7
Cotlete de porc sau de miel (6 cotlete groase)	2 ½ - 3 litri	8-10	7-8	6-8
Curry de vită sau de miel (preparată cu aproximativ 1,3 kg carne tăiată cubulețe): Carne de vită 1,3 kg	1 ½ - 2 litri		7-9	6-8
Stroganoff de vită (preparată cu aproximativ 1,3 kg de carne de vită tăiată cubulețe )	1 ½ - 2 litri		8-9	7-9
Terci	1 litru	8-10	5-7	4-6
Mere coapte (4 mere și 125 ml apă )	1 ½ - 2 litri	5-6	3-4	2-4
Vin fiert	2 litri	2-3	1-2	1-2

## VII. CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

1. Aparatul este destinat numai uzului casnic și nu poate fi reparat de către utilizator.
2. Nu deschideți aparatul și nu înlocuiți componente ale acestuia pe cont propriu. Vă rugăm să vă adresați unui centru de reparații autorizat sau să returnați produsul la furnizor în cazul în care sunt necesare reparații.
3. Scoateți din priză ștecărul aparatului (opriți mai întâi sursa, dacă este prevăzută cu întrerupător).
4. Cu ajutorul mănușilor de bucătărie, scoateți capacul și vasul de gătit detașabil, apoi puneți-le pe o suprafață termorezistentă.
5. Dacă nu intenționați să spălați vasul imediat, umpleți-l cu apă caldă. În caz contrar, căldura reziduală poate coace resturile de alimente de pe vas, ceea ce va face ca îndepărtarea lor ulterioară să fie mai dificilă.
6. Nu țineți în apă exteriorul vasului de gătit detașabil. Baza este poroasă și poate absorbi apă, ceea ce poate duce la fisurarea vasului atunci când este încălzit.
7. Spălați capacul și vasul în apă caldă cu săpun, folosind o cârpă sau un burete, apoi clătiți-le bine și lăsați-le să se usuce. Nu utilizați bureți de sârmă.
8. Nu utilizați substanțe de înălbire sau alte substanțe abrazive sau solvenți pentru a curăța aparatul, deoarece acestea pot deteriora finisajul suprafețelor.
9. Pentru a îndepărta petele/urmele persistente, ștergeți suprafețele cu o cârpă umezită ușor în apă cu săpun sau cu detergent slab neabraziv. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată, uscată și moale.
10. Ștergeți bine aceste suprafețe înainte de a reutiliza sau depozita aparatul de gătit.
11. După o anumită perioadă de utilizare, pe smalțul vasului se pot forma mici fisuri. Aceste fisuri nu trebuie să reprezinte un motiv de îngrijorare.
12. Puteți spăla vasul de gătit detașabil și capacul în mașină de spălat vase, dar mediul din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta finisajele suprafețelor. Deteriorările intervin numai în ceea ce privește aspectul, neafectând funcționalitatea aparatului.
13. Nu introduceți carcasa aparatului de gătit în apă sau în alte lichide.
14. Nu introduceți carcasa aparatului de gătit în mașina de spălat vase.
15. Nu utilizați substanțe de curățare puternice sau abrazive.

## VIII. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, efectuați următoarele verificări:

- Asigurați-vă că ați urmat instrucțiunile.
- Asigurați-vă că aparatul a fost conectat corect la sursa de alimentare și că priza de perete funcționează.
- Asigurați-vă că sursa de alimentare este pornită.
- Asigurați-vă că ștecărul este introdus bine în priză.

Dacă aparatul nu funcționează nici după efectuarea verificărilor de mai sus:

- Contactați distribuitorul sau un centru de reparații în vederea eventualelor reparații sau înlocuiri de componente. În cazul în care distribuitorul nu soluționează problema și este necesară returnarea produsului, asigurați-vă că:
  - Aparatul este ambalat cu grijă în ambalajul original.
  - Aparatul este însoțit de dovada de achiziție.
  - Există un motiv pentru care aparatul este returnat.

## IX. FIȘĂ TEHNICĂ

<b>Tensiune nominală</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Frecvență nominală</b>	<b>50/60Hz</b>
<b>Putere</b>	<b>185-220W</b>



**Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu**

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Va rugăm să respectați reglementările locale, prin predarea echipamentelor electrice nefuncționale unui centru de colectare a echipamentelor electrice uzate.



**HEINNER** este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## SLOW COOKER

Model: HSKC-C57IXBK



- Slow cooker
- Max power: 185-220W

Thank you for choosing this product!

## I. INTRODUCTION

***Please read this instruction manual carefully before using it and keep it for later information***

This manual is conceived for offering you all of the necessary info regarding installation, using and maintenance of the machine. For a correctly and safely use of the machine, please, read this manual before installation and using.

## II. PACKAGE CONTENTS



- **Slow cooker**
- **Instruction Manual**
- **Warranty card**

### III. SAFETY MEASURES

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
  2. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
  3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
  5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
  7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
  8. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
  9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
  10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
  12. Do not use the appliance for other than intended use. 13 .Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
  14. To disconnect turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
  15. Containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked container.
  16. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
  17. This appliance is intended to be used in only in household.
  18. Children shall not play with the appliance.
- The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.
19. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
  20. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.

#### IV. PRODUCT DESCRIPTION



1. Lid
2. Removable bowl/ crock pot
3. Control panel
4. Cooker housing
5. LED display
6. Cooking mode button
7. Mode indicators
8. Stop button
9. Cooking time button



## V. USING INSTRUCTIONS

### **INTRODUCTION TO COOKING IN A SLOW COOKER**

Due to the unique “wrap-around side” heating element, low cooking temperatures and long cooking times, slow cooking cannot be compared to oven or frying pan cooking. Slow cooking is cooking at a very low temperature, just below boiling point. Since liquids do not boil there is little, if any steam and no evaporation, foods do not stick and virtually no stirring is required. Slow cooking also allows you to select cheaper cuts of meat, which still retain both their flavour and nutrition.

- On Low, the Slow Cooker can operate all day and night if required.
- When set to High, it is very much like a covered pot on the stove. Foods will cook in half the time required for Low.

### **Preparing in Advance**

Prepare a recipe in advance the night before in the removable ceramic bowl and store it, covered in the refrigerator. When you are ready to cook, transfer the ceramic bowl to the Slow Cooker.

**Important:** The cooking vessel within the slow cooker is ceramic, and as with any fine ceramic, it will not withstand the shock of sudden temperature changes. Do not place any frozen or very cold foods, or store in the refrigerator if the ceramic bowl has been pre-heated or hot to the touch. The ceramic bowl is not suitable for storing foods in the freezer.

### **Cutting Vegetables**

An unusual characteristic of slow cooking is that most vegetables – depending on their age – generally cook slower than most meats. Most vegetables should be cut into small pieces, or at least quartered and placed near the sides, or close to the bottom of the slow cooker. Carrots should be peeled and placed where they will be completely covered with liquid.

### **Spicing your Cooking**

Meats will pick up flavours from the vegetables that they are cooked with. This might give you more flavour than you are used to. You can reduce quantities of vegetables, such as onions and carrots, if desired, to suit your personal taste. The same applies to fresh spices; a little goes a long way in the slow cooker. Meats, especially cubed for a stew, if not browned first, should be cleaned and carefully wiped to remove particles normally disposed of during browning to ensure the best flavour, before cooking.

### **Cooking Times**

Altitude, high humidity and slight fluctuations in power can slightly alter cooking times in a slow cooker. Allow plenty of time – it is almost impossible to overcook. It is seldom necessary to stir while cooking on the Low setting. When cooking on the High setting, occasional stirring may be necessary and will improve the distribution of flavours throughout the food.

Additional liquid may also be required, as food will boil when set on High. Make sure the slow cooker has not been pre-heated. Most recipes including the recipes in this instruction manual require cooking times of 8 to 10 hours. From experience, you will learn whether to use the shorter or longer times given in the recipes. If foods are cooked more than you desire, or end up with too much liquid, it is probably due to not trimming excess fat from meats or adding too much liquid as the liquid content of meats and vegetables will vary. Any excess liquid can be reduced by removing the lid and switching the slow cooker to the High setting for approximately 45 minutes.

#### **Hints for Using Standard Recipes in your Slow Cooker**

Using the following hints, you can prepare and cook your favourite recipes in the slow cooker:

- If using fresh milk or yoghurt only add to the slow cooker during the last 2 hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods.
- Wine can add flavour and tenderness to meat. Substitute part wine for water for richer flavour.
- Whole leaf herbs are best for prolonged cooking in your slow cooker, but decrease the quantity in the standard recipe by a quarter.
- Very little moisture boils away in the slow cooker, so in most cases the liquid quantity in the standard recipes can be halved. If you find that you have too much liquid, remove the lid and switch the slow cooker to the High setting for 30-45 minutes to reduce.
- Cooking times for conventional recipes have to be considerably increased when cooking in a slow cooker.

For example, food that will cook in 30 minutes conventionally, will take 4 – 5 hours when slow cooking on Low.

Recipes calling for 1 hour will take 6 – 8 hours on Low in the slow cooker.

Food that will cook for 1 – 3 hours, conventionally, will take 8 – 12 hours on Low.

- Without browning, some meat and poultry may come out bland and its appearance will be unappetizing when cooked in the slow cooker.

**Before First Use**

1. Unpack and remove all parts and packaging material from the carton.
2. DO NOT plug the power cord into the power outlet before reading these instructions.
3. Wash the casserole/ crock pot and lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the slow cooker on a level, dry surface. Place the casserole/ crock pot in the slow cooker base and add 2 cups (500ml) of water.
5. Cover with lid and plug cord into wall outlet, follow the instructions in the "How to use the slow cooker" section and allow the unit to cook on high for 30 minutes.
6. Once the time has elapsed, unplug the slow cooker and allow it to cool, remove the casserole/crock pot and discard water.
7. Rinse casserole/ crock pot and lid. Dry thoroughly and place back in the base.

**NOTE: DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleansers on any parts of the appliance. **DO NOT** immerse the base or power cord and plug in water or any other liquid.

**How to Use**

To prevent damage to the casserole:

1. Always handle with care as all ceramic is breakable.
2. Always use oven gloves when handling hot containers.
3. DO NOT place a hot ceramic casserole dish on a counter, rather use a heat resistant trivet if possible.
4. DO NOT place a hot ceramic casserole or lid in a sink or on cold wet surfaces.
5. DO NOT use the ceramic casserole to pop corn, caramelize or make candy.
6. DO NOT use abrasive cleansers or scouring pads or any object that could scratch the casserole or lid.
7. DO NOT repair or use if any parts if they are chipped, cracked or broken.
8. Never use the glass lid in any type of oven, both the glass lid and ceramic casserole can be cleaned in a dishwasher and can also be used to store food in the refrigerator or freezer.
9. Use only wooden or plastic utensils, metal utensils can scratch or mark the ceramic.
10. Do not allow the ceramic casserole to stand in water for an extended period of time, heating the casserole after soaking may cause the surface to crack.
11. NEVER subject the casserole to sudden temperature changes such as moving it from the refrigerator directly into the oven or immersing it in water when it is hot.
12. Do not fill the casserole to the brim.
13. NEVER add cold water to a hot ceramic casserole.
14. NEVER place the casserole in contact with direct intense heat such as on a range burner or under a broiler element.
15. NEVER heat the casserole when it is empty.

This slow cooker has a total volume of 5.7 liters including the lid capacity which can accommodate any solids above the liquids to the brim of the bowl; leave a minimum of 0.5 cm between the rim where the lid sits and the top of the liquid. The maximum quantity / volume of food / liquid that should be used in this slow cooker are 4.5 litres.

1. Clean thoroughly before use.
2. Place the cooker housing on a stable, flat, heat resistant surface and away from surfaces that may be damaged by steam.
3. After making reference to the food safety and general cooking advice, place the ingredients to be cooked into the removable bowl. Heat liquids such as water and stock before adding to the bowl and do not fill to the brim.
4. Cover the bowl with the glass lid and place into the cooker housing.
5. Fully unwind the cable, plug in and switch on. The display will illuminate and '----' will flash in the display. For your safety do not allow the cable to dangle over the edge of units.
6. Press the COOK MODE button to select the cooking mode (low, medium, high or warm) of choice. After three seconds the mode indicator light will illuminate above the mode selected and the default cooking time of 6 hours will flash in the display. Press the COOK MODE button ONCE to select LOW, TWICE to select MEDIUM, THREE times to select HIGH, FOUR times to select WARM.
7. Press the COOK TIME button repeatedly to select the cooking time. Each press will increment the time by 30 minutes up to a maximum of 10 hours, after 10 hours have been reached, the clock in the display will reset to 30 minutes.
8. The slow cooker has now been set and the timer will start to count down. Using as a slow cooker (continued)
9. When the cooking time is complete the slow cooker will automatically switch to the warming function to keep the food warm. The default warming time of 6 hours will be shown in the display after a short interval. To select a different warming time length press the COOK TIME button repeatedly. Each press will increment the time by 30 minutes up to a maximum of 10 hours, after 10 hours have been reached, the clock in the display will reset to 30 minutes.
10. When the warming time has elapsed, the slow cooker will automatically switch off, the indicator lights will go out and the display will show '-----'.
11. To stop the slow cooker at any time, press the STOP button.
12. When ready to serve and no further warming is required, switch off and unplug the slow cooker.

**NOTES:**

- If the cooking interval is convenient, select the HIGH setting in preference to the MEDIUM or LOW setting.
- Cooking food on HIGH will require less time than cooking at LOW.
- For best results the slow cooker should be at least half full.

Slow cooking retains more of the juices than normal cooking. This tends to increase the volume of cooking liquid, and thin the sauce or gravy. To allow for this, sauces should initially be thicker than normal. Anything to be sautéed could be tossed in seasoned flour beforehand, to thicken the gravy/sauce.

Avoid lifting the glass lid during the cooking process as this breaks the seal formed around the lid and adds time to the cooking process.

Vegetables such as carrots, potatoes and turnips require longer cooking than many types of meat and should be cut into the smallest sizes practical. Place in the bottom or the sides of the bowl and cover with liquid.

## VI. APROXIMATE COOKING TIMES

The cooking times stated in the chart below give an approximate guide. For slow cooker recipes, techniques and specific cooking times consult a specialist recipe book. Browning meats before they are added to the slow cooker can reduce cooking times.

	Finished quantity (approx.)	Approximate cooking times (hr)		
		Low	Med	High
Chicken soup (made with approx 1kg diced chicken):	2 ½ - 3 litres	8-10	7-9	6-8
Split pea soup	2 ½ - 3 litres	8-10	5-7	4-6
Minestrone soup	1 ½ - 2 litres	8-9	7-8	5-6
Beef casserole (made with approx 500g diced beef):	1 litre	8-10	7-8	6-7
Pork or lamb chops (6 thick chops):	2 ½ - 3 litres	8-10	7-8	6-8
Beef or lamb curry (made with approx 1.3kg diced meat): Beef 1.3 kg	1 ½ - 2 litres		7-9	6-8
Beef stroganoff (made with approx 1.3kg diced beef)	1 ½ - 2 litres		8-9	7-9
Porridge	1 litre	8-10	5-7	4-6
Baked apples (4 apples with 125ml water)	1 ½ - 2 litres	5-6	3-4	2-4
Mulled wine	2 litres	2-3	1-2	1-2

## VII. CLEANING, MAINTENANCE and STORING

1. This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
2. Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
3. Unplug the slow cooker from the wall socket (switch the socket off first, if it's switchable).
4. Using oven gloves remove the lid and the casserole and put them on a heatproof surface.
5. If you don't intend to wash up right away, fill the casserole with warm water, otherwise residual heat may bake food debris on to the cook pot, making its eventual removal more difficult.
6. Don't soak the exterior of the casserole in water. The base is porous and may soak up water which may then cause it to crack when heated.
7. Wash the lid and casserole in hot soapy water, using a cloth or sponge, then rinse and dry thoroughly. Don't use scouring pads.
8. Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
9. To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry with a clean, dry, soft cloth.
10. Dry these surfaces thoroughly before re-using the slow cooker or storing it away.
11. After some time in use, the glaze on the casserole may develop a network of small cracks. This marking is superficial, and should not be a cause for concern.
12. You may wash the casserole pot and lid in a dishwasher, but the harsh environment inside the dishwasher may affect the surface finishes. Any damage should be cosmetic, and should not affect the functionality of the cooker.
13. Don't immerse the body of the slow cooker in water or any other liquid.
14. Don't put the body of the slow cooker in a dishwasher.
15. Don't use harsh or abrasive cleaners.

## VIII. TROUBLESHOOTING

If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer or service for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:
  - The unit is packed carefully back into its original packaging.
  - Proof of purchase is attached.
  - A reason is provided for why it is being returned.

## IX. TECHNICAL FICHE

<b>Rated voltage</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Rated frequency</b>	<b>50/60Hz</b>
<b>Power</b>	<b>185-220W</b>



**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



**HEINNER** is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



# HEINNER

**УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ „SLOW COOKER”**

**Модел: HSKK-C571XBK**



- Уред за готвене „Slow Cooker”
- Максимална мощност: 185-220W

[www.heinner.com](http://www.heinner.com)

Благодарим Ви, че избрахте този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

***Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.***

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, Ви молим да прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ



- Уред за готвене тип „Slow Cooker”
- Наръчник с инструкции
- Гаранционна карта

### III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тогава, когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции.
  2. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
  3. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени проблеми, или с липса на опит и познания, освен ако са под наблюдение или са получили указания по отношение на използването на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
  4. Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Оставете уреда да се охлади преди почистване.
  5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя, сервизния персонал или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.
  6. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
  7. Използването на аксесоари, не препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
  8. Моля, спрете уреда и изключете го от източника на захранване, преди извършване на операции за почистване или поддръжка и преди преместване на уреда или ако няма да се използва.
  9. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
  10. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрята фурна.
  11. Необходимо е да действате особено внимателно, когато премествате уред, който съдържа горещи храни, вода или други горещи течности.
  12. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
  13. За да предотвратите опарването, вдигнете капака, отворете го внимателно и оставете водата да се оттича в съда на уреда.
  14. За да изключите от източника на захранване, завъртете селектора на позиция OFF и извадете щепсела от контакта.
  15. Контейнерите са предназначени за използване само с този уред. Те не могат да се използват директно върху машината за готвене. Не поставяйте горещ контейнер върху влажна или студена повърхност. Не използвайте пукнати контейнери.
  16. Не потапяйте уреда във вода или в други течности.
  17. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
  18. Децата нямат право да си играят с уреда.
- По време на употреба повърхностите на уреда могат да се нагрят.
19. За да се защитите от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или уреда във вода или други течности.
  20. След употреба, повърхността на нагревателния елемент остава гореща. Моля, не я докосвайте.

## IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Капак
2. Подвижен съд за готвене
3. Контролен панел
4. Корпус на уреда за готвене
5. LED дисплей
6. Бутон „Cooking Mode“ (за избор на режима на приготвяне)
7. Светлинни индикатори
8. Бутон STOP
9. Бутонът „Cooking Time“ (за избор на времето на приготвяне)

## V. УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

### **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ С УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ ТИП „SLOW COOKER”**

Благодарение на уникалната конструкция на нагревателния елемент, ниските температури и дългите времена на приготвяне, бавното приготвяне не може да се сравни с приготвянето в фурната или тигана. Бавното приготвяне се извършва при ниска температура, точно под точката на кипене. Тъй като течностите не се заваряват, не се получава пара и изпарението не се извършва, храната не се залепва и не е необходимо да се разбърква в съда за готвене. Също така, бавното приготвяне ви позволява да избирате за приготвяне и по-евтини парчета месо, като същевременно се запазват ароматите и хранителните вещества.

- При настройка LOW, уредът за готвене може да работи цял ден и цяла нощ, ако е необходимо.
- При настройка HIGH, уредът приготвя до голяма степен храната като тенджерата, поставена върху печката и покрита. Храната ще бъде приготвена за половината от времето, необходимо за приготвяне при настройка LOW.

#### **Подготовка на рецептата**

Подгответе от вечерта рецепта в подвижния керамичен съд, след това поставете покрития съд в хладилника. Когато искате да готвите, поставете керамичния съд в уреда за готвене.

**Важно:** Съдът за готвене на уреда е керамичен и, както при други съдове от фина керамика, той няма да издържи на шока, предизвикан от резки температурни промени. Не поставяйте в съда замразени или много студени храни и не съхранявайте съда в хладилника, ако е бил предварително затоплен или ако е горещ. Керамичният съд не е подходящ за съхранение на хранителни продукти в фризера.

#### **Рязане на зеленчуци**

Необичайна характеристика на бавното готвене е, че повечето зеленчуци - в зависимост от това колко са пресни - се готвят по-бавно отколкото повечето меса. Повечето зеленчуци трябва да бъдат нарязани на малки парчета или поне на четвъртинки и поставени на дъното на уреда за готвене или по страничните части на дъното на съда. Морковете трябва да бъдат почистени и напълно покрити с течност в съда за готвене.

#### **Подправяне на ястията**

Месото поема ароматите на зеленчуците, заедно с които е приготвено. Това може да доведе до получаване на по-ароматни ястия от обичайно приготвените. Можете да намалите количествата зеленчуци, като например лука и морковите, за да получите желания вкус. Същото важи и за пресни подправки; с помощта на този уред за готвене, можете да получите страхотни ястия, дори ако не използвате много подправки. Преди готвене, месото, особено нарязаното на кубчета за яхния, ако не е препичан предварително, трябва да се почиства и изтрие внимателно, за да се премахнат частиците, които обикновено се отстраняват по време на препичане, за запазване на ароматите.

#### **Времена за приготвяне**

По време на използване на този уред за готвене, височината, високата влажност и леките колебания на напрежението могат да повлияят времето за приготвяне. Оставете уреда да приготви храната за дълги периоди от време; почти невъзможно е храната да се изгори. По време на приготвянето при настройка LOW, рядко се налага да разбърквате в храната. По време на приготвянето при настройка HIGH, може да се наложи да разбърквате от време на време в храната, като по този начин се спомага за равномерно разпределение на ароматите в съставките.

Също така, е възможно да се наложи да добавите течност, тъй като храната се вари при приготвяне на настройка HIGH. Уверете се, че уредът за готвене не е предварително загрят. Повечето рецепти, включително тези представени в това ръководство, изискват време за приготвяне от 8 до 10 часа. С течение на времето, ще се научите да използвате по-дълги или по-кратки времена за приготвяне, в зависимост от рецептата. Ако храната се приготвя повече отколкото желаете или ако има твърде много течност, това се дължи на факта, че не сте премахнали достатъчно излишната мазнина от месото или сте добавили прекалено много течност, тъй като съдържанието на течност на месото и зеленчуците варира за всеки отделен случай. Количеството на излишната течност може да се намали чрез сваляне на капака и пускане в действие на уреда за готвене при настройка HIGH за около 45 минути.

#### **Съвети за използване на стандартни рецепти в уреда за готвене**

Следвайки съветите по-долу, можете да пригответе любимите си рецепти в уреда за готвене:

- Ако използвате прясно мляко или кисело мляко, добавете ги в уреда за готвене през последните 2 часа на приготвяне. Изпареното мляко може да се добави в началото на приготвянето.
- Оризът, юфката и макаронените изделия не са подходящи за дълъг период на приготвяне.
- Виното може да ароматизира и направи месото по-крехко. Сменете част от водата с вино за по-интензивен аромат.
- Целите ароматни билки са най-подходящи за дълго приготвяне в уреда за готвене, но количеството от стандартната рецепта трябва да се намали с една четвърт.
- По време на приготвяне на храната с този уред за готвене, изпарението се извършва на много ниско ниво. По този начин, количеството течност, което е необходимо за приготвянето на стандартни рецепти, може да бъде намалено наполовина. Ако забелязвате, че храната съдържа прекалено много течност, премахнете капака и оставете уреда за готвене да работи при настройка HIGH за 30-45 минути.
- За обикновените рецепти, времето за приготвяне трябва да се увеличи значително когато пригответе храната в този уред за готвене.  
Например храните, които се приготвят обикновено в рамките на 30 минути, се приготвят за 4-5 часа, когато уредът се използва при настройка LOW.  
Рецептите, които изискват 1 час обикновено приготвяне, се приготвят в рамките на 6-8 часа, когато уредът се използва при настройка LOW.  
Храните, които обикновено се приготвят в рамките на 1-3 часа, се приготвят в рамките на 8-12 часа, когато уредът се използва при настройка LOW.
- При липса на препичане, възможно е някои видове меса да губят своите аромати и да имат неапетитен външен вид след приготвянето с този уред за готвене.

**Преди първата употреба**

1. Отворете кутията на продукта и отстранете от нея всички опаковъчни компоненти и материали.
2. НЕ свързвайте щепсела към източника на захранване, преди да прочетете тези инструкции.
3. Измийте подвижния съд за готвене и капака в топла сапунена вода. Изплакнете и избършете добре компонентите.
4. Поставете уреда за готвене върху равна и суха повърхност. Сложете подвижния съд за готвене в уреда за готвене и добавете в съда 500 мл вода.
5. Поставете капака на съда, свържете щепсела към източника на захранване, следвайте инструкциите в раздел „Използване на уреда за готвене“ и оставете уреда да работи при настройка HIGH за 30 минути.
6. След преминаването на 30 минути, извадете щепсела от контакта, оставете уреда да се охлади, след това извадете подвижния съд за готвене и изхвърлете водата.
7. Изплакнете подвижния съд за готвене и капака. Избършете ги добре и ги поставете обратно в уреда за готвене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** НЕ използвайте силни почистващи препарати или абразивни вещества за почистване на компонентите на този уред. НЕ въвеждайте основата на уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.

**Използване на уреда за готвене**

За да предотвратите повреждане на съда:

1. Винаги маневрирайте внимателно съда, тъй като керамичните съдове са крехки.
2. Винаги използвайте ръкавици по време на маневриране на горещи съдове.
3. НЕ слагайте керамичния съд върху кухненския плот, а използвайте топлоустойчива поставка.
4. НЕ поставяйте керамичния съд или неговия капак в мивката или върху студени и влажни повърхности.
5. НЕ използвайте керамичния съд, за да направите царевични пуканки, карамел или глазура.
6. НЕ използвайте абразивни почистващи препарати, телени гъби или предмети, които могат да надраскат съда или капака.
7. Не се опитвайте да ремонтирате и не използвате компонентите, ако са отчупени, напукани или счупени.
8. Не използвайте стъкления капак в никакъв тип фурна. Стъкленият капак и керамичният съд могат да се измият в съдомиялната машина и могат да се използват за съхраняване на храни в хладилника или фризера.
9. Използвайте само дървени или пластмасови прибори, тъй като металните прибори могат да надраскат керамиката или могат да оставят следи върху нея.
10. Не оставяйте керамичния съд да стои във вода за дълъг период от време, тъй като затоплянето на съда, след като е напоен с вода, може да предизвика пукнатини по неговата повърхност.
11. НЕ подлагайте съда на внезапни температурни промени, например като го преместите от хладилника директно в фурната или като го поставите във вода, когато е горещ.
12. Не напълвайте съда до ръба.
13. НЕ поставяйте студена вода в горещ керамичен съд.
14. НЕ поставяйте съда в пряк контакт с източници на топлина, като например върху горелка или грил.
15. Не загрявайте съда, когато е празен.

Този уред за готвене има общ обем от 5,7 литра, включително капацитета на капака (където имат място твърдите съставки, простиращи се извън ръба на подвижния съд). Оставете разстояние от най-малко 0,5 см между ръба на подвижния съд и нивото, до което достига течността в съда. Максималното количество течни съставки/храни, което може да се използва в този уред за готвене, е 4,5 литра.

1. Почистете добре компонентите на уреда преди употреба.
2. Поставете корпуса на уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност, далеч от повърхности, които могат да бъдат повредени от пара.
3. След като разгледате информацията за безопасността на храните и общите препоръки за приготвяне, поставете съставките в подвижния съд за готвене. Затопляйте течности като вода или супа, преди да ги въведете в съда и не пълнете съда до ръба.
4. Покрийте съда със стъкления капак и го поставете в корпуса на уреда за готвене.
5. Развийте изцяло кабела, въведете щепсела в контакта и включете уреда. Дисплеят ще светне, а иконата „----“ ще се показва с прекъсване на екрана. За вашата безопасност, не оставяйте кабела да виси.
6. Натиснете бутона COOK MODE, за да изберете желанния режим на приготвяне (LOW, MEDIUM, HIGH или WARM). След три секунди, светлинният индикатор съответстващ на избрания режим на приготвяне ще светне, а времето за приготвяне по подразбиране от 6 часа ще се показва с прекъсване на екрана. Натиснете ЕДИН ПЪТ върху бутона COOK MODE с цел избиране на настройка LOW, ДВА ПЪТИ с цел избиране на настройка MEDIUM, ТРИ ПЪТИ с цел избиране на настройка HIGH и ЧЕТИРИ ПЪТИ с цел избиране на настройка WARM.
7. Натиснете неколкократно бутона COOK TIME, за да изберете времето за приготвяне. Всяко натискане на бутона увеличава продължителността с 30 минути, до максимална продължителност от 10 часа. След достигане на 10-часовия праг, показваното време ще бъде 30 минути.
8. Уредът за готвене е настроен, а таймерът започва обратното отброяване.
9. След приключване на приготвянето, уредът за готвене автоматично превключва в отоплителната функция, за да поддържа температурата на готвената храна. Времето по подразбиране за поддръжка на температурата е 6 часа и скоро ще се покаже на екрана. За да изберете други продължителности за затопляне, натиснете неколкократно бутона COOK TIME. Всяко натискане на бутона увеличава продължителността с 30 минути, до максимална продължителност от 10 часа. След достигане на 10-часовия праг, показваното време ще бъде 30 минути.
10. След като изтече зададеното време за затопляне, уредът за готвене се изключва автоматично, светлинните индикатори угасват, а екранът показва иконата „----“.
11. За да спрете уреда за готвене във всеки момент, натиснете бутона STOP.
12. Ако желаете да консумирате веднага храната и не е необходимо запазване на температурата на храната, спрете уреда и изключете щепсела от източника на захранване.

**ЗАБЕЛЕЖКИ:**

- Ако времето за приготвяне позволява, по-скоро изберете настройката HIGH, вместо настройките MEDIUM или LOW.
- Приготвянето на храната при настройката HIGH изисква по-малко време отколкото приготвянето при настройката LOW.
- За да постигнете най-добри резултати, напълнете най-малко половината от съда за готвене със съставки



Бавното приготвяне позволява запазване на сочността на храната в по-висока степен отколкото нормалното приготвяне. Това води до увеличаване обема на течността в резултат на приготвянето и до разреждането на соса. По този начин, се препоръчва първоначално приготвените сосове да бъдат по-гъсти отколкото обикновено. За да се съгъсти соса, съставките за соте могат да се търкалят предварително в брашно с подправки. Избягвайте повдигането на стъкления капак по време на процеса на приготвяне, тъй като това ще повлияе върху херметичността на съда и ще увеличи времето на процеса за приготвяне.

Зеленчуците, като например морковите, картофите и репите, изискват по-дълъг период за приготвяне отколкото много видове месо и трябва да се режат на много малки парчета. Поставете ги на дъното на съда или в страничните части на дъното на съда и ги покрийте с течност.

## VI. ПРИБЛИЗИТЕЛНИ ВРЕМЕНА ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Времената за приготвяне, посочени в таблицата по-долу, са приблизителни. За специфични рецепти, техники и времена за приготвяне, консултирайте информацията от готварските книги, предназначени за приготвяне с този тип уред за готвене. Препичането на месото преди поставянето му в уреда за готвене може да съкрати времената за приготвяне.

	Крайно количество (приблизително)	Приблизителни времена за приготвяне (часове)		
		LOW	MED	HIGH
Пилешка супа (приготвена с около 1 кг пилешко месо нарязано на кубчета)	2½ - 3 литра	8-10	7-9	6-8
Грах супа	2½ - 3 литра	8-10	5-7	4-6
Супа министроне	1½ - 2 литра	8-9	7-8	5-6
Говежда яхния (приготвена с около 500 гр говеждо месо нарязано на кубчета)	1 литър	8-10	7-8	6-7
Свински или агнешки котлети (6 дебели котлети)	2½ - 3 литра	8-10	7-8	6-8
Говеждо или агнешко къри (приготвено с около 1,3 кг месо нарязано на кубчета): Говеждо месо 1,3 кг	1½ - 2 литра		7-9	6-8
Говеждо Stroganoff (приготвено с около 1,3 кг говеждо месо нарязано на кубчета)	1½ - 2 литра		8-9	7-9
Каша	1 литър	8-10	5-7	4-6
Печени ябълки (4 ябълки и 125 мл вода)	1½ - 2 литра	5-6	3-4	2-4
Варено вино	2 литра	2-3	1-2	1-2

## VII. ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

1. Уредът е предназначен само за домашна употреба и не може да бъде ремонтиран от потребителя.
2. Не отваряйте уреда и не подменяйте компонентите му сами. Моля, свържете се с оторизиран ремонтен център или върнете продукта на доставчика, ако са необходими поправки.
3. Извадете от контакта щепсела на уреда (първо изключете източника, ако е оборудван с прекъсвач).
4. С помощта на кухненски ръкавици, премахнете капака и подвижния съд за готвене, след което ги поставете върху топлоустойчива повърхност.
5. Ако не възнамерявате да измиете съда незабавно, напълнете го с топла вода. В противен случай, остатъчната топлина може да изпече хранителните остатъци на съда, което ще направи последващото им отстраняване по-трудно.
6. Не оставяйте във вода външната част на подвижния уред за готвене. Основата е порьозна и може да абсорбира вода, което може да доведе до напукване на съда когато се нагрива.
7. Измийте капака и съда в топла сапунена вода, като използвате кърпа или гъба, след това ги изплакнете добре и ги оставете да изсъхнат. Не използвайте телени гъби.
8. Не използвайте избелващи вещества или други абразивни вещества или разтворители за почистване на уреда, тъй като те могат да повредят повърхностните покрития.
9. За да премахнете петната/устойчивите следи, избършете повърхностите с кърпа, леко намокрена с вода и сапун или лек неабразивен почистващ препарат. Изплакнете и избършете с чиста, суха и мека кърпа.
10. Избършете добре тези повърхности, преди да използвате отново или да съхранявате уреда за готвене.
11. След известен период на употреба, на емайла на съда могат да се образуват малки пукнатини. Тези пукнатини не трябва да бъдат причина за безпокойство.
12. Можете да измиете подвижния съд за готвене и капака в съдомиялна машина, но средата от вътрешната страна на съдомиялната машина може да засегне повърхностните покрития. Повредите се появяват само по отношение на външния вид, без да се засяга функционалността на уреда.
13. Не въвеждайте корпуса на уреда за готвене във вода или други течности.
14. Не въвеждайте корпуса на уреда за готвене в съдомиялната машина.
15. Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати.

## VIII. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако уредът не работи правилно, извършете следните проверки:

- Уверете се, че сте следвали инструкциите.
- Уверете се, че уредът е свързан правилно към източника на захранване и че стенният контакт работи.
- Уверете се, че източника на захранване е включен.
- Уверете се, че щепселът е въведен правилно в контакта.

Ако уредът не работи дори след извършване на горните проверки:

- Свържете се с вашия дистрибутор или ремонтен център за евентуални ремонти или замяна на компоненти. Ако дистрибуторът не разреши проблема и продуктът трябва да бъде върнат, уверете се, че:
  - Уредът е внимателно опакован в оригиналната опаковка.
  - Уредът е придружен от доказателството за покупка.
  - Съществува причина, поради която уредът е върнат.

## IX. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50/60Hz
Мощност	185-220W



**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

**„SLOW COOKER” FŐZŐEDÉNY**  
**Modell: HSCK-C571XBK**



- „Slow Cooker” főzőedény
- Maximum teljesítmény: 185-220W

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót. Utólagos tanulmányozás céljából, kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.***

A leírás célja, hogy megadja az összes szükséges utasítást a gép telepítésére, használatára és karbantartására. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, olvassa el a használati útmutatót, a gép használata előtt.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- „Slow Cooker” főzőedény
- Használati útmutató
- Jótállási bizonylat

### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat:

1. Olvassa el a teljes használati utasítást.
  2. Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.
  3. A készülék nem használható csökkent értelmi, érzékszervi, vagy fizikai képességű személyek által (gyermeket is beleértve), vagy olyanok által, akik nem rendelkeznek a kellő mennyiségű tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett, vagy ha a felügyeletért és a biztonságukért felelős személy megtanította őket a helyes használatra.
  4. Nem használat esetén és tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket. Tisztítás előtt hagyja a készüléket kihűlni.
  5. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült tápkábelt a gyártónak, hivatalos márkaszerviznek, vagy hasonlóan szakképzett személynek kell cserélnie.
  6. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.
  7. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
  8. Kérjük, állítsa le a készüléket és húzza ki a tápkábelt a tápforrásból bármely tisztítási, karbantartási művelet végrehajtása előtt, ha áthelyezi a gépet máshová, illetve ha ezt nem használja.
  9. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
  10. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
  11. Cselekedjen nagyon óvatosan forró élelmiszereket, vizet vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék áthelyezése során.
  12. Ne használja a készüléket a gyártási céltól eltérő célra.
  13. A leforrázás elkerülése érdekében, emelje fel a fedelet, óvatosan nyissa ki és várja meg, amíg a víz lecsöpög a készülékben található edénybe.
  14. A készülék áramtalanításához forgassa el a kapcsoló gombot az OFF pozícióra és húzza ki a dugaszt a csatlakozóból.
  15. Az edényeket csak ezzel a készülékkel szabad használni. Az edények nem használhatóak közvetlenül a tűzhelyen. Ne helyezzen forró edényt nedves vagy hideg felületre. Ne használjon megrepedt edényeket.
  16. A gépet ne helyezze vízbe vagy egyéb folyadékba.
  17. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra volt tervezve.
  18. A gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- A használat során a készülék felületei felforrósodhatnak.
19. Az áramütés elleni védelem érdekében ne helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
  20. Használat után, a melegítő elem felülete forró marad. Kérjük, kerülje annak megérintését.

## IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



1. Fedő
2. Kivehető főzőedény
3. Vezérlőpanel
4. A főző gép külső burkolata
5. LED kijelző
6. „Cooking Mode” gomb (az elkészítési mód kiválasztására)
7. Fénykijelzők
8. STOP gomb
9. „Cooking Time” gomb (az elkészítési időtartam kiválasztására)



## V. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### A „SLOW COOKER” TÍPUSÚ FŐZŐ KÉSZÜLKÉVEL VALÓ KÉSZÍTÉSRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A fűtőelem egyedi felépítésének, az alacsony hőmérsékleten való készítésnek és a hosszú készítési időtartamnak köszönhetően, a lassú készítés nem hasonlítható a sepenyőben, illetve a sütőben való készítéshez. A lassú főzés alacsony, akár a forráspont alatti hőmérsékleten történik. Lévé, hogy a folyadékok nem forrnak, így nem keletkezik gőz és nincs elpárolgás, az étel nem ragad össze, ezért nincs szükség keverésre a főzőedényben. Ugyanúgy, a lassú készítés lehetővé teszi, hogy az olcsóbb húsdarabok is ízletesek maradjanak, megtartva az aromáit és a tápértékét.

- A LOW beállításban a készülék egész nap és egész éjjel működhet, ha ez szükséges.
- A HIGH beállításban a készülék nagymértékben a tűzhelyre helyezett fazékban odatett étel készítéséhez hasonlít. A LOW beállításhoz viszonyítva, az élelmiszerek fele annyi idő alatt készülnek el.

#### **Előkészítés**

Előző este rakja össze a hozzávalókat a kerámia főzőedénybe, és a lefedett edényt helyezze el a hűtőben. A kívánt időpontban, helyezze a kerámia főzőedényt a készülékbe és indítsa el.

**Fontos:** A készülék főzőedénye kerámiából készült, és az egyéb kerámia edényekhez hasonlóan, nem képes ellenállni a hirtelen hőmérséklet változásoknak. Ne tároljon a főzőedényben fagyasztott, vagy hűtött ételkészítményt és ne tárolja az edényt a hűtőszekrényben, amennyiben ez előmelegített, vagy ha átforrósodott. A kerámia edény nem alkalmas az élelmiszerek fagyasztóban való tárolására.

#### **Zöldségek darabolása**

A lassú készítés egy szokatlan jellegzetessége, hogy a zöldségek többsége - a frissességük függvényében - lassabban készülnek el, mint a legtöbb hús. A zöldségek többségét apró darabokra kell felválni, vagy legalábbis negyedekbe és elhelyezni a főzőedény alján, illetve az edény alsó oldala mellett. A sárgarépat meg kell tisztítani és elfedni folyadékkal a főzőedényben.

#### **Az ételkészítés fűszerezése**

A hús a vele egyszerre főzött zöldségek aromáit átveszi készítés közben. Ez aromásabb elkészített ételkészítményt eredményezhet, mint a hagyományos módon készített. Csökkentheti a zöldség mennyiséget, mint hagyma és sárgarépa, a kívánt íz elérésére. Ugyanez történik a friss fűszerek esetében is; a főző gép segítségével különlegesen jó ízű ételkészítményt készíthet anélkül, hogy sok fűszert használna. Készítés előtt, a húst, különösen a pörkölt húst, amennyiben ez nem volt előpirítva, gondosan meg kell tisztítani és megtörölni, a pirítás során kisülő részecskék eltávolítására, az aromák megtartása céljából.

#### **Készítési időtartam**

A készülék használata során, a magaslati levegő, a páratartalom és az áramfeszültség enyhe ingadozásai befolyásolhatják az elkészítés időtartamát. Hagyja a készüléket lassan elkészíteni az ételkészítményt; majdnem lehetetlen, hogy az étel odaégjen. A LOW beállítással való készítés során ritkán szükséges megkeverni az ételt. A HIGH beállítással való készítés során szükséges lehet néhányszor megkeverni az ételt, ezzel hozzájárulva az összetevők aromájának egyenletes elosztásához.

Továbbá, szükséges lehet többlet folyadék hozzáadására, lévén hogy a HIGH beállításnál az élelmiszerek forrásban vannak. Győződjön meg, hogy a főző gép nem volt előmelegítve. A legtöbb recept elkészítése, beleértve a jelen útmutatóban foglaltakat is, 8-10 óra készítést igényel. Idővel megtanulja a hosszabb vagy rövidebb készítési időtartamokat, a receptek függvényében. Amennyiben az élelmiszerek túlfőnek, vagy ha túl sok folyadék keletkezik, ez annak az eredménye, hogy nem távolította el a hús többlet zsiradékát, illetve túl sok folyadékot adott hozzá, mert a hús és a zöldségek folyadéktartalma esetenként változhat. A folyadék mennyiség csökkenthető a fedő eltávolításával és a készülék HIGH beállításra való átkapcsolása révén, körülbelül 45 perc időtartamra.

#### **Tanácsok a hagyományos receptek használatára a főző gépben**

Az alábbi tanácsokat követve, kedvenc receptjei szerint készítheti az élelmiszert a főző gépben:

- Amennyiben friss tejet vagy joghurtot használ, ezt a készítés utolsó 2 órájában adja hozzá. A tejport az elkészítés kezdetekor is hozzá lehet adni.
- A rizset, száraztészta és levestészta nem javasolt hosszú ideig készíteni.
- A bor ízesítheti és megpuhíthatja a húst. A víz egy részét helyettesítse borral az íz fokozása érdekében.
- Az egészben hagyott, aromás fűszerek a legalkalmasabbak a főző gépben lassan készített ételekhez, de mennyiségüket egy negyeddel kell csökkenteni.
- A jelen főző géppel való készítés során nagyon kevés folyadék párolog el. Ennek okából, a hagyományos receptek szerinti folyadék mennyiséget felére lehet csökkenteni. Amennyiben azt észleli, hogy a megfőtt étel túl sok folyadékot tartalmaz, távolítsa el a fedőt és hagyja működni a készüléket a HIGH beállításon 30-45 percig.
- A hagyományos receptek szerinti elkészítés időtartama jelentősen hosszabb, amennyiben a főző géppel készíti el az élelmiszert.  
Például, ha a hagyományos recept szerint az elkészítés időtartama 30 perc, a főző gépben elkészülő élelmiszer 4-5 órát vesz igénybe, a LOW beállításon.  
Ha a hagyományos recept szerint az elkészítés időtartama 1 óra a főző gépben elkészülő élelmiszer 6-8 órát vesz igénybe, a LOW beállításon.  
Ha a hagyományos recept szerint az elkészítés időtartama 1-3 óra, a főző gépben elkészülő élelmiszer 8-12 órát vesz igénybe, a LOW beállításon.
- Az előpirítás hiányában lehetséges, hogy bizonyos típusú húsok elveszítik aromájukat és nem tűnik étvágygerjesztőnek a főző gépben való elkészítés után.

**Az első használat előtt**

1. Nyissa ki a termék dobozát, vegye ki a készülék összes alkatrészét és távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. NE csatlakoztassa a készülék dugaszát az áramforráshoz, a jelen utasítások elolvasása előtt.
3. Mossa meg a főzőedényt és a fedőt meleg, tisztítószeres vízben. Az alkatrészeket öblítse le és jól törölje le.
4. Csak száraz és hőálló felületekre helyezze a főző készüléket. Helyezze a főzőedényt a készülékbe és töltsön az edénybe 500 ml vizet.
5. Helyezze az edényre a fedőt, csatlakoztassa a készülék dugaszát az áramforráshoz, kövesse a „Főző gép használata” részben leírt utasításokat, és hagyja a készüléket működni a HIGH beállításon 30 percig.
6. A 30 perc letelte után, huzza ki a dugaszt az aljzatból, hagyja kihűlni a készüléket, majd vegye ki a főzőedényt és öntse ki belőle a vizet.
7. Öblítse le a főzőedényt és a fedőt. Gondosan törölje át és helyezze vissza a főző gépbe.

**MEGJEGYZÉS:** NE használjon maró, vagy dörzshatású tisztítószereket a készülék alkatrészeinek tisztítására. NE helyezze a készüléket, ennek tápkábelét, vagy dugaszát vízbe vagy egyéb folyadékba.

**A főző gép használata**

Az edény megrongálódása elkerülésére:

1. Vigyázva kezelje az edényt, a kerámia edények törékenyek.
2. A forró edények érintése során minden esetben viseljen védőkesztyűt.
3. NE helyezze a kerámia edényt a konyhapultra, használjon hőálló tartót.
4. NE helyezze a kerámia edényt, vagy ennek fedőjét, a mosogató kagylóba, vagy hideg és nedves felületre.
5. NE használja az edényt pattogatott kukorica, karamell, vagy cukorbevonat készítésére.
6. NE használjon dörzshatású tisztítószereket, acélgyapotot, vagy olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják az edényt, vagy a fedőt.
7. Ne próbálja megjavítani, és ne használja az alkatrészeket, amennyiben ezek kicsorbultak, megrepedtek, vagy törtek.
8. Ne használja az üveg fedőt semmilyen típusú sütőben. Az üveg fedő és a kerámia edény mosható a mosogatógépből és alkalmas az élelmiszerek tárolására a hűtőben vagy a fagyaszóban.
9. Csak fa, illetve műanyag eszközöket használjon, ugyanis a fém eszközök megkarcolhatják a kerámiát, vagy nyomokat hagyhatnak rajta.
10. Ne hagyja hosszabb ideig vízben ázni a kerámia edényt, mert az átázott edény melegítése a felülete megrepedéséhez vezethet.
11. NE tegye ki az edényt hirtelen hőmérséklet változásoknak, mint például a hűtőből a sütőbe való helyezés, illetve az átforrósodott edény vízbe merítése.
12. Ne töltsön meg teljesen az edényt.
13. NE töltsön hideg vizet az átforrósodott kerámia edénybe.
14. NE helyezze az edényt közvetlenül a hőforrásra, például tűzhelyre vagy grillsütőre.
15. NE melegítse az edényt amikor ez üres.

A jelen főző gép ürtartalma 5,7 liter, beleértve a fedő befogadóképességét (amelyben elhelyezkedhetnek a szilárd összetevők, amelyek meghaladják a főzőedény szélét). Hagyjon legalább 0,5 cm helyet a főzőedény széle és a folyadékmennyiség között. A maximum folyadék-/élelmiszermennyiség, amely a készülékben használható, 4,5 liter.

1. Tisztítsa meg gondosan a készülék alkatrészeit használat előtt.
  2. Helyezze a készüléket egy stabil, egyenletes és hőálló felületre, távol az olyan felületektől, amelyeket a gőz megrongálhat.
  3. Miután átnézte az élelmiszer biztonság, valamint az elkészítési, általános javaslatokat, helyezze a hozzávalókat a kivethető főzőedénybe. Melegítse fel a folyadékokat, mint víz vagy leves, mielőtt a főzőedénybe tenné, és ne töltsen fel teljesen az edényt.
  4. Földje le a főzőedényt az üveg fedővel és helyezze be a főző gépbe.
  5. Lazítsa fel teljesen a tápkábelt, csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz és kapcsolja be a készüléket. A kijelző kigyullad, és a „----” jelzés villogni kezd a képernyőn. Saját biztonsága érdekében, ne hagyja lelógni a tápkábelt.
  6. Nyomja meg a COOK MODE gombot a kívánt elkészítési mód kiválasztására (LOW, MEDIUM, HIGH, vagy WARM). Három másodperc múlva, az elkészítési módnak megfelelő fénykijelző kigyullad, és az alapértelmezett 6 órás elkészítési időtartam villogva megjelenik a képernyőn.
- A LOW beállítás kiválasztása érdekében nyomja meg EGYSZER a COOK MODE gombot, KÉTSZER a MEDIUM beállítás kiválasztása érdekében, HÁROMSZOR a HIGH beállítás kiválasztása érdekében és NÉGYSZER a WARM beállítás kiválasztása érdekében.
7. Nyomja meg ismételten a COOK TIME gombot, az elkészítési időtartam kiválasztására. A gomb minden egyes megnyomásra 30 perccel növeli az időtartamot, ez maximum 10 óra lehet. A 10 órás maximum időtartam elérését követően, a jelzett időtartam 30 percre vált.
  8. A készülék beállításra került, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást.
  9. Az elkészítés befejezését követően, a készülék automatikusan átáll a melegen tartás funkcióra, az elkészült élelmiszer hőmérsékletének megtartása érdekében. A melegen tartás alapértelmezett időtartama 6 óra, amely a kijelzőn rövid időn belül megjelenik. Egyéb melegen tartás időtartama kiválasztására, nyomja meg ismételten a COOK TIME gombot. A gomb minden egyes megnyomásra 30 perccel növeli az időtartamot, ez maximum 10 óra lehet. A 10 órás maximum időtartam elérését követően, a jelzett időtartam 30 percre vált.
  10. A beállított melegen tartás letelte után, a készülék automatikusan kikapcsol, a kijelző kialszik, és a képernyő a „----” jelzést mutatja.
  11. A készülék leállítására, bármely pillanatban, nyomja meg a STOP gombot.
  12. Amennyiben az elkészítést követően szeretné elfogyasztani az élelmiszert, és nincs szükség a hőmérséklet megtartására, állítsa le a készüléket és húzza ki a dugaszt az aljzatból.

#### MEGJEGYZÉSEK:

- Amennyiben a recept ezt megengedi, inkább válassza a HIGH beállítást, mint a MEDIUM, vagy a LOW beállítást.
- A HIGH beállítással az élelmiszerek elkészítése rövidebb időt vesz igénybe, mint a LOW beállítással.
- A legjobb eredmények elérésére, legalább félig töltsen meg a főzőedényt a hozzávalókkal.

A lassú készítés lehetővé teszi az élelmiszer lédúságának megtartására, a hagyományos elkészítéssel ellentétben. Ez az elkészítés után fennmaradt folyadék többletet és a mártás könnyebb elkészítését eredményezi. Ezért, az előzetesen elkészített mártásokat ajánlatos vastagabbra készíteni, mint a hagyományos módszerrel. A mártás vastagítására, a soté összetevőit be lehet forgatni fűszerezett lisztbe.

Kerülje a fedő felemelését az elkészítés során, mert ez befolyásolja az edény szigetelését és növeli az elkészítési folyamat időtartamát.

A zöldségek, például sárgarépa, burgonya, fehérrépa elkészítése több időt vesz igénybe mint sok húsfajta, és apróra kell darabolni. Helyezze ezeket az edény aljára vagy az edény alja oldalrészeire és töltsze fel az edényt vízzel.

## VI. HOZZÁVETŐLEGES ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAM

Az alábbi táblázatban feltüntetett elkészítési időtartamok hozzávetőlegesek. Az ebben a típusú készülékben való élelmiszer készítésre kidolgozott szakácskönyvekben található meg a megfelelő recepteket és készítési időtartamokat. A hús előpirítása, egy külön serpenyőben, mielőtt a készülékbe helyezi, csökkentheti az elkészítési időtartamot.

	Kész mennyiség (hozzávetőleges)	Hozzávetőleges elkészítési időtartam (óra)		
		LOW	MED	HIGH
Csirkehús levest ( kb. 1 kg, apró kockákra darabolt csirkehúsból készítve)	2½ - 3 liter	8-10	7-9	6-8
Borsóleves	2½ - 3 liter	8-10	5-7	4-6
Minestrone leves	1½ - 2 liter	8-9	7-8	5-6
Marhahús pörkölt ( kb. 500 g, apró kockákra darabolt marhahúsból készítve)	1 liter	8-10	7-8	6-7
Sertés, vagy bárány karaj (6 vastag szelet)	2½ - 3 liter	8-10	7-8	6-8
Marhahús, vagy bárányhús curry (körülbelül 1,3 kg, apró kockára darabolt húsból) Marhahús 1,3 kg	1½ - 2 liter		7-9	6-8
Marhahús Stroganoff módra (körülbelül 1,3 kg, apró kockára darabolt húsból)	1½ - 2 liter		8-9	7-9
Zabkása	1 liter	8-10	5-7	4-6
Sült alma (4 alma és 125 ml víz)	1½ - 2 liter	5-6	3-4	2-4
Forralt bor	2 liter	2-3	1-2	1-2

## VII. TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

1. A készülék csak háztartási felhasználásra alkalmas, és nem javítható a felhasználó által.
2. Ne szerelje szét és ne próbálja a készülék alkatrészeit saját felelősségére kicserélni. Kérjük, vegye fel a kapcsolatot egy engedélyezett javítóközponttal, illetve szállítsa be a forgalmazóhoz, amennyiben javítások szükségeltetnek.
3. Húzza ki a dugaszt az aljzataból (szakítsa meg az áramellátást, ha ez el van látva egy kapcsolóval).
4. Konyhai védőkesztyűvel emelje le a fedőt és helyezze egy hőálló tartóra.
5. Amennyiben nem szándékszik azonnal elmosogatni a főzőedényt, töltsen meg meleg vízzel. Ellenkező esetben, a fennmaradt meleg rásütheti az élelmiszer maradékot az edény falára, így nehezebbé téve az utólagos tisztítást.
6. Ne tartsa vízben a kivehető főzőedényt. Ennek alja porózus és felszívhatja a vizet, így, a melegítés során megrepedhet.
7. Mossa meg a fedőt és a főzőedényt tisztítószerez, meleg vízben, szivaccsal vagy törülővel, majd hagyja megszáradni. Ne használjon acélgyapot tisztítót.
8. Ne használjon fehérítő, dörzshatású tisztítószereket vagy oldószereket a készülék tisztítására, mert ezek megrongálhatják a készülék külső felületeit.
9. A tartós foltok eltávolításához törölje át a felületeket szappanos vízbe áztatott nedves ruhával, vagy enyhe, dörzshatásmentes tisztítószerezrel. Öblitse ki és törölje meg egy toszta, száraz és puha törülővel.
10. Törölje le gondosan ezeket a felületeket a készülék használata, illetve tárolása előtt.
11. Bizonyos használati időtartam után, a főzőedény zománcozásán apró repedések válhatnak láthatóvá. Ezek az apró repedések nem kell okot adjon az aggodalomra.
12. A főzőedény és a fedő mosogatógépben is tisztítható, de a mosogatógép belső környezete megrongálhatja a felületek külső bevonatát. A bevonat megrongálódása nem befolyásolja a készülék funkcionalitását, csak a küllemét.
13. Ne helyezze a készüléket vízbe vagy bármely más folyadékba.
14. Ne helyezze a készülék külső burkolatát a mosogatógépbe.
15. Ne használjon maró, vagy dörzshatású tisztítószereket.

## VIII. HIBAE LHÁRÍTÁS

Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze a következőket:

- Győződjön meg, hogy követte az utasításokat.
- Győződjön meg, hogy a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz és a fali aljzat megfelelő módon működik.
- Győződjön meg, hogy az áramellátás működik.
- Győződjön meg, hogy a készülék csatlakozója megfelelően csatlakoztatva van az áramforráshoz.

Amennyiben a készülék a fenti ellenőrzések végrehajtása után sem működik:

- Lépjen kapcsolatba a forgalmazóval vagy egy javítóközponttal az esetleges javítások, vagy alkatrészcsere érdekében. Amennyiben a forgalmazó nem tudja megoldani a problémát és a készüléket vissza kell téríteni, győződjön meg, hogy:
  - A készülék gondosan vissza van helyezve az eredeti csomagolásba.
  - A készülék a vásárlási bizonylatot tartalmazza.
  - A készülék visszatérítésének valós oka van.

## IX. MŰSZAKI ADATLAP

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60Hz
Teljesítmény	185-220W

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



**A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy.** A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)